



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

LA HAYE 1557

Fiche technique, millésime 2017



- Sol : Graves profondes et graves argileuses.
- Assemblage : 55 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon.
- Âges des vignes : Entre 40 et 50 ans.
- Vinification thermo-régulée avec remontages en cuves inox.
- Macération pré-fermentaire à froid 4 à 7 jours.
- Température de fermentation : 23° à 24° C maximum.
- Temps de cuvaison : 14 à 21 jours.
- Macération finale à chaud de 7 à 14 jours.
- Fermentation malo-lactique en cuve.
- Elevage : en barriques d'un vin : 11 mois.
- Mise en bouteille à la propriété.
- Œnologues : Marc Quertinier – Eric Boissenot.
- Commercialisation : France & Exportation.
- 13,5%